

De voordelen van een keramische barbecue

- De enorme warmtebeheersing en isolatie

De warmte wordt beheerst door het toevoegen van meer of minder lucht. Hoe meer lucht, hoe heter de BBQ. Het toevoegen van lucht kan via de onderste luchtschijf en de margietschijf goed af te stellen. Dit is relatief eenvoudig en kan iedereen leren. De isolatie is door het keramiek enorm goed. Dit komt door het dubbelwandige systeem. Niet alleen is de behuizing van keramiek, ook de vuurschaal en vuurring zorgen voor extra warmte vastheid. Zo kan u enorm lang genieten van de warmte van een enkel portie houtskool.

- De keramische barbecue is een houtskool barbecue

Neem vooral goede kwaliteit houtskool voor uw keramische BBQ. Slechte kwaliteit brandt snel op en bestaat meestal uit kleine stukjes. De kleine stukjes houtskool verstopten uw barbecue waardoor de luchtdoorstroom niet goed kan plaatsvinden en u niet optimaal kan genieten van alle kwaliteiten en mogelijkheden van uw barbecue. Een kamado verbruikt veel minder houtskool dan een gewone houtskool barbecue.

- Perfect controle

Barbecueën op deze BBQ is veel makkelijker en beheerster dan barbecueën op een gewone barbecue. U kan de keramische barbecue op lage temperaturen stoken, om perfect een zalm warm te roken of een pulled pork te bereiden op 70-90 graden. U kan echter ook de keramische barbecue zover opstoken dat u perfecte pizza's kan bakken. Hiervoor hebt u wel een bordplaatser en een pizzasteen nodig.

Gewoon grillen of een mooi steak barbecueën gaat ook weer veel beheerster en beter dan op een gewone houtskoolbarbecue.

- Een keramische barbecue is volledig afsluitbaar

De keramische BBQ is zowel van onderen als van boven volledig afsluitbaar. Zo behoudt u niet alleen de hitte, maar ook de rook én de lekkere barbecuesmaak!

- Veelzijdig

Roken: u kunt de keramische barbecue verhitten en op een lage temperatuur houden. Dit kan met een gewone BBQ niet. Op lage temperatuur kunt u vervolgens rustig een stuk vlees of vis roken, met behulp van rookschips / houtsnippers.

Slow cooking (langzaam garen): een rosbief garen, of pulled pork maken? U verhit de keramische barbecue op relatief lage temperatuur ($\pm 100-110$ graden) en gaart het vlees geleidelijk aan gaar.

Braden (ovengerechten): door de sluiting werkt uw keramische barbecue ook perfect als oven. Zet uw gerecht in een aardewerken schaal op uw grillrooster en sluit de keramische barbecue. Ook hier weer geen verlies van smaak!

Grote stukken vlees grillen: door het hoge deksel van een keramische barbecue is deze ideaal voor grotere stukken vlees of vis. Denk aan een stuk buikspek of een hele kip.

Stomen: doordat u uw etenswaren van het directe vuur kunt houden, kunt u deze ook gaarstomen. De bordplaatser erop en stomen maar.

Bakken: u kunt van alles bakken op de keramische barbecue, denk aan brood. Van hele broden tot aan naanbrood of wraps, uw brood zal een overheerlijke smaak krijgen.